SUPERNEOSTABIL

Disoluciones de goma arábiga

ESTABILIDAD COLOIDAL PARA VINOS

CARACTERÍSTICAS

La goma arábiga se utiliza como **tratamiento de acabado en la estabilización coloidal de los vinos**. Reconstituye la protección inicial, eliminada en la fermentación y la clarificación.

SUPERNEOSTABIL es una disolución de goma arábiga, de densidad garantizada (d =1100), elaborada cuidadosamente por **MARTIN VIALATTE** a partir de goma especialmente seleccionada, puesta en solución, purificada y aseptizada.

El uso de goma arábiga en vinos límpidos, previamente clarificados y filtrados, responde a cuatro preocupaciones principales del productor o comerciante antes del embotellado :

- Asegurar la estabilización de la materia colorante en los vinos tintos con el fin de evitar enturbiamientos y deposiciones de la materia colorante condensada en las botellas cuando el vino es expuesto a bajas temperaturas.

- Reforzar y completar la acción estabilizante del ácido metartárico V40; la goma actua sinérgicamente con V40, reduciendo el riesgo de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico a bajas temperaturas.

- Conferir, gracias a su acción como coloide protector, redondez y suavidad a los vinos ya sean estos blancos, rosados o tintos; en estos últimos la sensación de astringencia provocada por los taninos más groseros resulta atenuada.

- Impedir la quiebra férrica en los vinos cuando la concentración de hierro se encuentra próxima a valores límite, lo que permite evitar las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.

SUPERNEOSTABIL corresponde a una protección estándar de seguridad para los vinos que no presentan un riesgo manifiesto de quiebra provocada por el frío.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

UTILIZACIÓN

- **SUPERNEOSTABIL**, debe adicionarse sobre el vino límpido.
  El vino debe estar clarificado y filtrado ante la adición de goma.

- El vino, una vez adicionada la goma, no debe volver a clarificarse puesto que la goma impediría en parte la sedimentación del clarificante dando lugar a una turbidez permanente.
  Del mismo modo, la goma tiene un efecto colmatante en los filtros. Esto efecto es muy limitado cuando la goma se adiciona menos de 2 horas antes de la filtración.

DOSIFICACIÓN

- **SUPERNEOSTABIL** : 1 L / 20 hL a 1 L / 5 hL
  Debe elegirse la dosis en función de la inestabilidad del color del vino.
  Para apreciarla, realizar un test en frío (4 a 6 días a + 2° C).

MODO DE EMPLEO

- En el embotellado, adicionar **SUPERNEOSTABIL** con la ayuda de una bomba dosificadora colocada en la aspiración.

PRESENTACIONES

- Garrafas de 5 L
- Bidones de 20 L
- Cisterna de 1000 L

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.